

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20344
-------------	----	----------------	--------------	---------

Biscuit Chocolat mit Bolivia 68% und Mandelmasse

- 85 g Eigelb, frisch
- 20 g Eiweiss, frisch
- 130 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 85 g Eiweiss, frisch
- 70 g Zucker
- 50 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo gehackt
- 50 g Weissmehl Typ 400
- 3.5 g Backpulver

Eigelb, die erste Menge Eiweiss und Mandelmasse aufschlagen, bis es leicht und luftig ist. Mit der zweiten Menge Eiweiss und dem Zucker eine Schneemasse herstellen. Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben und die gehackte Couverture dazugeben. Die Schneemasse und die Mehlmischung unter die Mandelmasse heben. Auf ein 600 x 400 mm Blech streichen. Backtemperatur: 190°C
Backzeiten: ca. 12 Minuten

Butterstreusel Chocolat Bolivia 45% mit Mandeln

- 35 g Butter
- 40 g Roh-Rohrzucker fein
- 0.2 g Meersalz
- 30 g Weissmehl Typ 400
- 20 g Mandeln weiss, gemahlen
- 7 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver fein abgeseibt
- 15 g Maismehl fein abgeseibt
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 50 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Butter, Roh-Rohrzucker und Salz cremig schlagen. Mehl, gemahlene Mandeln, Cacaopulver und Maismehl sieben und dazugeben. Ganz kurz zu Streusel kneten und backen.

Backtemperatur: 165°C im Etagenofen; 145°C im Umluftofen
Backzeit: 15 - 20 Minuten
Die Couverture zusammen mit der Cacaobutter schmelzen und mit den Streuseln vermischen.

Cremeux Bolivia 68% mit Gelatinemasse

- 215 g Creme Anglaise weniger süss
- 15 g Gelatinemasse
- 600 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Die Creme Anglaise kochen, Gelatine begeben und über die Couverture Rondos giessen. Mit einem Stabmixer emulgieren.

Creme Anglaise weniger süss

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Orangen

- 290 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 270 g Rahm 35%
- 12 g Gelatinemasse
- 20 g Orangenpüree Konzentrat, Boiron
- 215 g Creme Anglaise weniger süß

Die Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Den Rahm schlagen bis sich Spitzen bilden, in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine und das Orangen Konzentrat in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture gießen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft unterheben.

Glasur Chocolat Bolivia 45% mit Haselnuss Pralinemasse

- 90 g Rahm 35%
- 35 g Milch 3.5%
- 60 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 50 g Gelatinemasse
- 120 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 150 g Kaltgelee

Rahm und Milch aufkochen, aufgelöste Gelatinemasse begeben, über die Couverture geben und glattrühren, mit der Pralinemasse glattrühren. Kalt Gelee unterheben, kalt stellen.

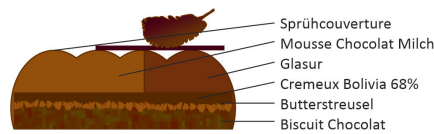
Nach Gebrauch erwärmen und mit dem Stabmixer blasenfrei zu einer Emulsion mixen. Bei ca. 40°C glasieren.

Sprühcouverture mit Bolivia 68%

- 140 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Couverture zusammen mit der Cacaobutter schmelzen und temperieren.

Aufbau



Orangen Bolivia Milch

500 g Biscuit Chocolat mit Bolivia 68% und Mandelmasse

230 g Butterstreusel Chocolat Bolivia 45% mit Mandeln

815 g Cremeux Bolivia 68% mit Gelatinemasse

800 g Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Orangen

500 g Glasur Chocolat Bolivia 45% mit Haselnuss Pralinemasse

200 g Sprühcouverture mit Bolivia 68%

Fertigstellung

Streusel auf dem Biscuit verteilen. Cremeux auf die Streusel geben und abkühlen lassen bis sie fest ist, Stücke von 2.5 x 30 cm schneiden. 200 g der Mousse in die Form geben und den Biscuit als Boden auflegen. Ausformen und mit dem Sprühcouverture besprühen. Eine Seite mit der Glasur glasieren. Mit Schokolade-Dekor verzieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20344

Beschreibung : Mousse mit einem Hauch Orange und einer Knusperereinlage

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	436
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1823
Verkaufspreis		Fette	31.82 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	17.36 g
		Kohlenhydrate	29.11 g
		davon Zucker	21.92 g
		Eiweiss	6.25 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Rahm**, Cacaobutter, **Vollmilch**, **Eigelb**, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), **Eiweiss**, **Vollmilchpulver**, **Mandeln**, **Weizenmehl**, **Haselnüsse**, Wasser, Rohrrohrzucker, **Butter**, Orangensaftkonzentrat 0.7%, Maismehl, Speisegelatine, Cacaopulver, Triebmittel (Backpulver), Meersalz, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 08.05.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung